

MO
16.03.

DI
17.03.

MI
18.03.

DO
19.03.

FR
20.03.

SA
21.03.

SO
22.03.

Menü 1 deli-carte nur EPS	Menü 2 auch als Mini	Menü 3	Menü 4 deli-carte nur EPS	Kaltmenü	Menü 6 auch als Mini	Dessert	
Hähnchenkeule auf Djuvetschreis 100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) auf Gemüseris, dazu fruchtige asiatische Sauce mit Mungosprossen 	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Spätzle 	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Falafelbällchen mit Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln 	Paniertes Hähnchenschnitzel auf Béchamelkartoffeln, dazu Rosenkohl natur 100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 11a, 17	Dessert: Milchreis -  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17	
Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	Kartoffelauflauf überbacken mit jungem Gouda, dazu Gurken-Möhrensalat 	Geflügelfrikadelle auf Erbsen-Möhren-Gemüse, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	Gutbürgerlicher Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst 	Kaltmenü: Panierte Hähnchennuggets mit Reissalat "Balkanstyle" 100g enthalten: 903 kJ, 215 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 4, 13, 19, 20	Hähnchenbrust in Geflügel-Rahmsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 100g enthalten: 364 kJ, 87 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade  100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2	
Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis 100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	Kichererbsentaler auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten, dazu Zaziki 	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 100g enthalten: 420 kJ, 100 kcal, ZIA: 14, 11, 4, 17	Schweinemedaillons "Ratsherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln 	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise 100g enthalten: 448 kJ, 107 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 17, 19, 20, 9	Kartoffelcremesuppe dazu eine Geflügelbockwurst 100g enthalten: 313 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 19, 5, 3, 2, 10, 7	Dessert: Vanillepudding -  100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17	
Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln 	Asia Reis mit Erbsen, Karotten und Rührei, dazu Gurkensalat in Rahm 	Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Vollkornreis 100g enthalten: 537 kJ, 128 kcal, ZIA: 5, 11a	Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepolenta 100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	Kaltmenü: Milchreis mit Kirschsauce 	Schweinegeschnetzeltes mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -  100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2	
"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree 	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 	Lachs Pasta Grüne Nudeln mit Lachs-Rahmsauce, verfeinert mit Schnittlauch, dazu Möhren-Salat natur 100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a, 2	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce 100g enthalten: 567 kJ, 135 kcal, ZIA: 11a	Kaltmenü: Heringssalat "mediterran" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch 100g enthalten: 619 kJ, 147 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 17, 2, 20, 9	Schnittbohneintopf mit Schnittbohnen, Karotten- & Kartoffelwürfeln, dazu Schweinebratwurst 	Dessert: Grießbrei mit Vanille  100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a	
Grüner Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Porree, dazu Geflügelbockwurstscheiben 100g enthalten: 299 kJ, 71 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	Happea Meat Frikadelle (auf Erbsenbasis) auf Spätzle, dazu Paprikasauce 	 <p>CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST</p>		<p>CaMe Home GmbH Ambulanter Pflegedienst Casinowall 13 46399 Bocholt</p>		Kalbsragout mit Rosenkohl natur und Reis 100g enthalten: 277 kJ, 66 kcal, ZIA: 17, 11a	Dessert: Karamellpudding -  100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
Köfte vom Rind in Tomaten-Rahm-Sauce, dazu Reis und Brokkoli natur 100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 13, 17, 11a	Kartoffelauflauf mit Brokkoli und Blumenkohl, überbacken mit jungem Gouda 					Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -  100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  laktosefrei  Bio  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird

Die Angaben über kcal/kJ sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der BIO-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gemäß EG-Öko-Verordnung gekocht. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säuerungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 4=Verdickungsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 6=aus Fleischteilen zusammengesetzt; 7=Nitritpökelsalz; 9=Süßungsmittel; 10= Phosphat ; Mit folg. Allergenen: 11a = Weizen; 11b = Gerste; 11c = Hafer; 11d = Dinkel; 12=Krebstiere; 13= Ei; 14=Fisch; 15=Erdnüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesam; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein. Fischprodukte können naturbedingt Gräten enthalten. Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie ausschließlich für Behälterkunden zertifiziert.